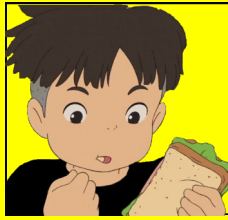
litera

‘Still life with a plate of onions’ (1889) by Vincent Van Gogh

kerabat kerja yang bertugas:

Rahma Azizah

Tito Hilmawan

Srikasih Febriyanti

litera

w: issuu.com/zine-litera

e: literaobscura@gmail.com

Menyoal Karya Sastra dan Makanan

Nama Terry Eagleton mungkin tidak asing bagi teman-teman yang pernah mengikuti kelas teori sastra (terutama sastra inggris) di perkuliahan. Dari pengalaman saya, buku Terry Eagleton adalah bacaan wajib bagi semua mahasiswa. Bak seorang Messiah*, Terry mencoba mencerahkan dan memecahkan sebuah pertanyaan besar yang membebani pikiran-pikiran kami, para mahasiswa baru (pada waktu itu): "Apa itu karya sastra?"*

Namun, waktu satu semester itu ternyata tak mampu membuat saya paham sepaham-pahamnya akan sebuah tafsiran mengenai karya sastra.

Tapi bagaimana jika karya sastra ditafsirkan sebagai sesuatu yang serupa makanan? Terry Eagleton melakukannya dengan membuat sebentuk simile *:* "Literature, like food, is endlessly interpretable. And food, like literature, looks like an object but actually is a relationship"

Sastra dan makanan adalah dua hal yang sama-sama tak kan pernah habis untuk ditafsirkan, dan keduanya pun memiliki hubungan tertentu dengan hal-hal tertentu pula.

Nah, bagaimana jika makanan muncul dalam karya sastra? Untuk para pembaca kritis hal ini mungkin akan jadi menarik. Makanan adalah sebuah produk kebudayaan. Dan jika mengamini Gramsci, bahwa kebudayaan dibentuk oleh konstruksi dari kelas dominan tertentu, maka pasti akan ada maksud tersendiri dalam setiap makanan yang muncul dalam karya sastra tersebut.

Lebih jelasnya, kita bisa membaca apa yang pak dosen Yusri Fajar tulis dalam salah satu esainya, "Sastra dan kuliner berhubungan tidak hanya dalam hal yang bersifat material dan fisikal, seperti bagaimana tokoh-tokoh dalam karya sastra mengonsumsi dan menikmati makanan, tetapi juga bersifat sosial kultural, yaitu bagaimana tokoh-tokoh tersebut mengonstruksi identitas budaya dan prinsip hidup mereka melalui makanan. Khazanah kuliner lokal, tradisional hingga modern, membangun citra tokoh dan lanskap kultural dalam karya sastra."

Nah, di edisi ini niat hati ingin menjelaskan banyak hal tentang relasi kultural seperti penjelasan Pak Yusri di atas, tapi apa daya, kepala suka pening kalau mikir yang susah-susah, maka jadinya nulis yang santai-santai saja, seperti tulisan ini.
Sudah dulu ya, selamat membaca!

Salam jelly, nyam!

ALICE'S ADVENTURES IN WONDERLAND
FEAR AND LOATHING IN LAS VEGAS
THE CATCHER IN THE RYE
MOBY-DICK
THE METAMORPHOSIS
THE BELL JAR
THE SECRET GARDEN
TO KILL A MOCKINGBIRD
THE GREAT GATSBY

Menyajikan Hidangan Fiksi Bersama Dinah Fried

Hubungan antara apa yang kita makan dengan keadaan emosi yang kita rasakan itu selalu relevan, dan ide tersebut adalah sebuah konstan yang berjaja melalui sastra. Penulis-penulis besar telah menyediakan para pembaca gambaran nyata dan jelas akan makanan yang dilahap karakternya, dari semangkuk bubur hambar yang menyedihkan pada Oliver Twist hingga pesta kebun mewah yang gemerlapan pada The Great Gatsby. Desainer dan Fotografer Dinah Fried mengeksplor hubungan ultra-sensorik ini dalam bukunya *Fictitious Dishes: An Album of Literature's Most Memorable Meals*. Buku ini menghadirkan 50 gambar kuliner ikonik yang berasal dari karya fiksi dua abad ke belakang, ditambah dengan deskripsi dari tiap-tiap novel mengenai hidangan tersebut. Fried memasak, menghias, dan memotret makanan-makanan itu, membawa dirinya menyusuri waktu lampau bersama dengan masakan tersebut.

"Beberapa makanan kesukaan saya menyampaikan cerita tentang asal muasal dan tradisi; sebagai seorang pembaca yang rakus, saya melahap semua buku-buku favorit saya," tulisnya.

Sharoon Steel dari Majalah Bon Apetit bertemu dengan Fried dan mengobrol mengenai makanan dan jalan terjal dunia fiksi.

Bagaimana kamu mengkurasi hidangan-hidangan yang akan kamu ubah menjadi foto? Apakah kamu menggabungkan seluruh daftar personal buku dan deskripsi tentang makanan yang terngiang-ngiang di kepalamu?

Yang pasti hal itu bermula dari ingatan saya sendiri dan makanan yang menempel di kepala saya, selain itu juga karena makanan-makanan itu benar-benar ikonik, atau kelihatan lezat saja. Roti panggang dengan keju meleleh dalam *Heidi* adalah satu deskripsi yang saya baca ketika kecil dan tak pernah saya lupakan. Tapi saya juga menggunakan sumber dari teman dan keluarga, yang membantu memperkaya khasanah makanan di buku itu.

Seberapa sering kamu memasak sebelum memulai projek ini?

Saya memasak karena saya harus memakan makan malam. Saya berasal dari sebuah keluarga yang sangat pandai memasak. Tapi saya selalu berkata bahwa saya adalah seorang desainer, dan saya kira memasak itu juga sebuah proses kreatif. Saya kira saya menjadi tukang masak yang benar-benar lebih baik dan tentu saja menjadi lebih eksentrik (setelah menyelesaikan projek ini). Ada beberapa hal yang harus saya kejar, dan berharap hal tersebut akan menjadi baik. Rasanya seperti sedang berada dalam sekolah memasak – saya hanya perlu mencoba banyak hal, dan mengacaukan beberapa di antaranya.

Sepertinya mengerjakan buku ini membantu kamu mendapatkan banyak rasa percaya diri saat berada di dapur.

Tentu saja. Ada beberapa hal yang saya masak sesuai dengan buku ini dan sekarang saya sering memasaknya. Saya memasak *spanakopita* untuk membuat foto *Middlesex*, dan hal itu benar-benar sesuatu yang selalu ingin saya makan tapi tak pernah terpikirkan untuk membuatnya.

Dan sekarang, rasanya seperti: *Hah, ini mah gampang!* Saya tak pernah membuat *pie* sebelumnya, tapi saya harus memasak beberapa *pie* untuk buku ini, jadi saya menjadi lebih nyaman ketika membuatnya. Segalanya terlihat lebih bisa terkontrol daripada apa yang saya antisipasi.

Bagaimana kamu memilih resep yang tepat untuk setiap makanan fiksi itu?

Ada banyak sumber. Ada banyak makanan dalam buku ini yang hanya terdiri dari keju dan roti dalam berbagai bentuk, dan saya merasa saya bisa menanganinya sendiri. Namun jika segalanya tampak rumit, saya menayakannya dengan seseorang yang lebih berpengalaman dalam memasak. Untuk hal yang lebih tradisional, saya memiliki buku The Joy of Cooking. Dan di zaman sekarang, dengan Internet, selalu ada resep untuk apapun, jadi kamu bisa mengambil dan memilihnya, dan itu benar-benar luar biasa.

Pada *To the Lighthouse*-nya Virginia Woolf tokoh di dalamnya memakan *daube*, dan makanan ini berasal dari daging sapi *Provençale* rebus. Hal ini sangat menarik untuk dicari karena resep-resepnya sangat berbeda, dan setiap keluarga memiliki cara memasak yang lain pula.

Apa saja teknik memasak yang kamu pilih saat mengerjakan buku ini?

Saya tak sekhawatir dulu saat membuat kue, karena ada banyak sekali biskuit dan kue. Saya membuat *Turkish delight*, itu adalah satu wilayah yang sangat-sangat baru bagi saya, dan *Turkish delight* itu untuk *The Lion, the Witch, and the Wardrobe*. Kamu harus menjaga temperaturnya dan membiarkannya dingin hingga beberapa derajat – rasanya seperti sains. Membuat makanan tersebut benar-benar mengembangkan perbendaharaan pengetahuan memasak saya.

Makanan apa yang kamu harap akan menarik dan membuat pembaca mencoba mengkreasikan ulang?

Semua yang terlihat lezat! Pie Apel dengan es krim pada *On the Road* atau sup remis pada *Moby-Dick*, atau *sandwich*. Beberapa makanan itu tampak elegan, tapi sebenarnya dalam buku itu ia tak terlihat sebagus itu, Alpukat daging kepiting dalam *The Bell Jar* misalnya. Tapi *The Great Gatsby* tampak persis seperti deskripsi hebat itu ("pada meja bufet, dengan berhiaskan *hors-d'oeuvre* yang mengkilat-kilat, daging ham panggang pedas berdesak-desakkan dengan salad *harlequin design* bersama dengan *pastry* babi dan kalkun berwarna emas gelap yang menggiurkan"), dan juga *To the Lighthouse* – Itulah makanan-makanan yang saya harap akan dibuat oleh orang-orang, karena makanan itu sangat enak dan ada sebuah seri bacaan dalam buku itu tentang daging rebus yang benar-benar menggugah dan luar biasa.

Tatanan meja dan alat-alatnya adalah karakter tersendiri pada cerita dalam setiap fotomu. Berapa lama waktu yang kamu butuhkan agar bisa mendapatkan peralatan makan, alas meja, dan barang-barang lain demi menata gambar ini?

Lama sekali! Untuk *The Great Gatsby* saya memiliki tipe piring ArtDeco tersendiri di kepala saya, dan saya menghabisakan sepanjang waktu untuk menelusuri Etsy dan eBay, selain itu saya juga mencarinya di pasar loak dan toko antik. Saya menginginkan pola geometris yang spesifik tersebut berwarna keemasan, tapi saya tak pernah medapatkannya. Saya tidak mengambil foto hingga akhirnya saya menemukan beberapa piring alternatif. Sama halnya dengan *Moby-Dick,* saya ingin menyertakan sebuah

gelas bir *pewter* (terbuat dari campuran timah putih dan hitam). Saya memiliki gambaran di benak saya, dan membutuhkan waktu lama sekali hingga saya sadar bahwa waktu kecil gelas seperti itu ada di rumah saya, jadi saya meminta ayah saya untuk membongkar barang-barang itu di gudang bawah tanah! Kedua hal itu adalah detail yang tidak terdeskripsikan dalam buku, itu hanya bagaimana saya membayangkannya.

Dalam foto *The Amazing Adventure of Kavalier & Clay* saya menggunakan serbet nenek saya yang ia beli di Jerman selama Holocaust. Jadi segala benda-benda itu memiliki sejarah. Setiap kali saya melihat ada *garage sale* saya akan pergi ke sana – saya benar-benar terobsesi. Rasanya saya membayangkan alat-alat makan perak segala jenis yang berbeda-beda ketika sedang mengerjakan buku tersebut.

Makanan apa yang paling membuatmu puas saat memasak dan memotretnya, baik sebagai seorang chef dan pembaca?

Makanan dari bacaan kanak-kanak 'lah yang paling memuaskan bagi saya, terutama *Heidi* dan *Little Woman*. Makanan pada *Little Woman* sama sekali tidak sulit karena gambaran itu adalah kegagalan Meg saat mencoba memasak jelly. Jadi saya membiarkannya gagal juga.

Bagaimana pendapatmu tentang makanan enak (sungguhan) dan yang fiksi?

Apa yang membuat makanan fiksi enak berasal dari cara penulis mendeskripsikannya dan detail yang mereka pilih dalam tulisan tersebut yang memungkinkan pembaca membayangkan gambaran personal mereka akan jadi apa makanan itu. Makanan fiksi yang baik itu dilihat dari penulisannya. Banyak sekali foto-foto yang saya ambil dari adegan yang

dipenuhi emosi, baik emosi kegembiraan atau penantian yang meluap-luap dan sebagainya. Saya pikir makanan itu, seperti kegiatan membaca, kaya akan pengalaman sensorik. Membaca tentang sebuah makanan yang benar-benar nikmat itu tak ubahnya pengalaman ragawi yang utuh, dan memakan makanan enak juga seperti itu kenikmatannya. Semuanya itu tentang percabangan perasaan, dan kekuatan untuk mengalihkan dirimu menuju suatu tempat tertentu.

***

oleh: Sharoon Steel dari Bon Apetit

Diterjemahkan oleh Rahma

Franz Kafka: Potato Mushroom Soup

Karena membaca Eating Animal milik Jonathan Safran Foer, saya jadi tahu kalau ternyata Franz Kafka adalah seorang vegetarian, begitupun Jacques Derrida. Tapi setelah membaca beberapa artikel lain ternyata gaya hidup vegetarian Kafka hanyalah kibul-kibul belaka. Ia tidak menjadi vegetarian karena tujuan kesehatan, tapi lebih karena tren yang saat itu sedang populer. *Ah, bisa iseng juga ya mas Kafka ini*, pikir saya. Tapi dalam artikel itu saya menemukan sebuah resep sup kentang dan jamur kesukaan Kafka. Cukup menarik karena setelah perang Dunia I Kafka memutuskan untuk menjadi petani kentang dan membuka kedai makanan, tidak lagi menjadi pedagang keliling seperti Gregor Samsa, tokoh bikinannya yang dia kutuk jadi serangga raksasa itu.

Jadi, beginilah resep sup kentang kesukaan Kafka. Silahkan dicoba dan terjemahkan sendiri.

Bahan:

2 garlic heads
2 tablespoons butter (or olive oil, to make it vegan)
1 small yellow onion, diced
1 tablespoon flour
2 cups mushrooms (I used cremini, but button or shitake would be good too)
6 cups vegetable broth
3 to 4 carrots, chopped
2 leeks (white and light green parts), chopped
1 1/2 cups baby potatoes
1 tablespoon caraway seeds
1/2 teaspoon dried oregano
1/2 teaspoon salt
Freshly ground pepper

Cara memasak:

1. Preheat oven to 350°F. Slice off the top of each garlic head and drizzle with oil. Wrap both heads in foil and bake 45 minutes. Let cool, then squeeze or scoop roasted cloves into a small bowl. Set aside.

2. Warm butter in a large pot over medium heat. Add onion and sauté 2 minutes, then add flour and stir until lightly browned, another 2 minutes. Add mushrooms and cook until tender.

3. Add broth, carrots, leeks, potatoes, caraway seeds, oregano and salt. Add roasted garlic paste. Stir, then bring to a boil. Reduce heat to low and simmer 30 minutes, or until potatoes are tender. Season with additional salt and pepper to taste.

Mita Diran si 'Kaki Makan' dan Sahabat Menulisku

Aku baru saja pulang dari sebuah acara makan malam yang luar biasa nikmat, di atas atap terbuka dengan alas rumput dan tanaman merambat di setiap sisi dinding yang menjadikannya ruang cengkerama hangat di bawah langit Jakarta. Dan sudah tentu bukan hanya karena undangan itu membawa lidahku bertemu dengan panganan yang lezat, tapi juga karena di sana jiwa mendapat mangkuk untuk menikmati potongan-potongan paragraf siap santap. Kata-kata, yang menjadi adonan beragam rasa di makan malam ini, tak pernah kurasa sedemikian sedap sebelumnya.

Jika saja kau ada disini, makan malam seperti ini sudah pasti jadi makan malam kesukaanmu juga. Dan membatinkan hal itu di dalam hati telah menghadirkan kenangan tentangmu, tentang ritual kuliner kita. Itu mengapa aku tidak heran ketika tiba-tiba wajahmu muncul di tengah-tengah kerumunan tamu yang beriringan mengambil piring dan gelas untuk mencicipi setiap

makanan yang berasal dari tulisan-tulisan beberapa penulis ternama yang selalu menjadi bahan ceritaku kepadamu. Ya, seperti makanan dan buku, malam ini menu yang tersedia adalah khas Nusantara yang pernah diracik dalam karya sastra kesukaan kita.

Seperti biasa, aku memulainya dengan mencari nasi, dan kau pun nampaknya setuju. Kita pernah sama-sama tahu, bahwa tanpa nasi, ritual 'makan' bukanlah makan yang sebenarnya. Sedikit saja, bisikmu padaku. Aku mengangguk dan menikmatinya berdua denganmu.

NASI UDUK

(Hamsad Rangkuti, 'Nyak Bedah', Bibir Dalam Pispot)

"Lalu saya pikir, apakah tetangga saya para pembeli itu, tidak pernah menanak nasi untuk sarapan pagi mereka. Atau, barangkali, nasi uduk yang dijual Nyak Bedah sudah tidak bisa dilupakan para tetangga saya begitu mereka terjaga dari tidurnya."

Kau bilang nasinya gurih, dan itu awal yang baik untuk makan malam ini, bukan? Matamu lalu bergerak lepas menuju menu selanjutnya yang tampaknya harus kita rasakan sendiri-sendiri. Tak apa, katamu, sembari memberitahuku bahwa Rujak Soto Banyuwangi dan Bihun Bebek Medan ini berasal dari dapur yang sama.

BIHUN BEBEK MEDAN

(Laksmi Pamuntjak, Aruna dan Lidahnya)

"Ia memang pantas nyolot, karena ini memang sudah hampir pukul sepuluh pagi, dan kwee cap, seperti halnya kwetiau dan bihun bebek di

Medan adalah salah satu hidangan pagi yang setelah jam 10 pagi sering ludas."

RUJAK SOTO BANYUWANGI

(Laksmi Pamuntjak, Aruna dan Lidahnya)

"Dan pada saat itu mata Bono hanya bertumpu pada semangkuk rujak soto di hadapannya. Hmm, memang menarik. Menarik sekali. Coba, Run. Ada kacang kedelai, taoge, timun, kangkung, dan ini dia–kuahnya kuah babat..."

Sungguh lezat, begitu katamu. Kedua bola mata di balik kacamata bingkai tebalmu itu pun terpejam mengaminkan apa yang kau katakan. Aku pun merasakan hal yang sama, meski bedanya aku tak punya reaksi seekspresif dirimu. Seketika kau membuka matamu, dan berdua kita sama-sama tahu (lagi), bahwa masih ada tempat untuk cicip-cicip selanjutnya. Makan apa lagi kita, tanyamu. Aku menuntunmu menuju menu selanjutnya. Makanan khas Sulawesi Utara, jawabku.

TINUTUAN, PISANG GORENG SAMBAL ROA, DABU-DABU

(Nukila Amal, Smokol)

Ale yang pernah ke Manado, melaporkan sesungguhnya orang Minahasa menyantap tinutuan (bubur Manado) beserta pisang goreng dan teri goreng yang ditaruh di tepi piring dan dicelup-celupkan ke dalam dabu-dabu (sambal yang pedas bukan main hingga bisa bikin orang menangis diam-diam, kuping berdenging, dan untuk beberapa yang rentan, niscaya berhalusinasi).

Kau kepedasan, dan sepanjang yang aku ingat, perutmu terlalu rentan untuk menu ini. Tapi kucermati kau tampak menikmati. Mungkin karena pedas beradu dengan manisnya pisang goreng yang akhirnya kau ambil dua biji.
Haruskah kita berhenti, tanyaku. Kau bilang tak usah. Mari kita lanjut ke meja selanjutnya, begitu katamu, menuruti rasa penasaran yang lebih besar daripada... usus besar. Bottomless stomach, begitu canda kita sedari dulu kepada metabolisme masing-masing.

Santan, hidup tak akan gurih tanpa santan. Aku percaya itu. Kau nampaknya juga tak mengelak, karena kulihat senyummu mengembang ketika dua penganan terakhir nampak akan melengkapi lontong dadu yang kini boleh menempati sisi piring dimana nasi uduk tadi sudah siap-siap jadi sari pati. Rasanya ingin tertawa, ketika tahu kau masing tetap semangat ikut aku mengantri di meja selanjutnya.

RENDANG PADANG

(Leila S. Chudori, Pulang)

"...Yos melahap rendang tanpa ingin mengangkat wajahnya lagi. Daging rendang yang empuk itu lumer di lidahnya."

GULAI ANAM LAMPUNG

(Leila S. Chudori, Pulang)

"Tanganku, Bahrum, dan Yazir tak henti-hentinya bergerak di meja racikan. Dari jendela dapur kami melihat ekspresi mereka. Ayam bakar, sate kambing, gulai anam, nasi padang, dan soto ayam menjadi hit malam ini."

Biasanya kau akan menghela nafas sebelum sampai pada sajian utama terakhir. Dan tadi aku masih melihatmu demikian. Lama sekali rasanya kita tidak menyantap sajian bersama. Aku ingin mengajakmu rehat sebentar sebenarnya. Tapi kau seperti tidak bisa menahan semangkuk sop kacang merah-sekengkel dan perkedel isi daging. Lebih baik kuturuti, lagipula ini makanan terakhir sesi pertama. Jadi, sekalian hajar saja ya, begitu saranmu.

SUP KACANG MERAH-SEKENGKEL & PERKEDEL ISI DAGING

(Umar Kayam,) 'Menjelang Lebaran', Lebaran Di Karet, Di Karet)

"Hidangan buka puasa sore itu terdiri dari agar-agar dingin dengan sirup merah yang manis sekali, risoles dan es teh manis. Kemudian untuk makan malam sup kacang merah dengan daging sekengkel yang jadi kesenangan Kamil dan anak-anak ditambah dengan perkedel kentang dengan isian daging yang cukup tebal. Hanya dua macam lauk itu tetapi Sri sendiri yang sengaja memasaknya."

Wajahmu membulat, menandakan raut kekenyangan yang samar-samar terekam di kepala. Selesai sudah menu utama ini masing-masing kita rasakan–kadang sendirian, kadang bergantian. Rindu sekali rasanya berbagi makanan denganmu, kawan. Meski lucu juga kurasa, karena aku kira lapar dan kenyang tak bisa kau rasakan lagi.

Kita belum minum, sanggahku. Seketika aku bergegas mencari penawar dahaga, sementara kudengar kau bergumam tentang jamu dan kombinasi rasa. Aku tak ingat apakah kau suka jamu. Sepertinya seumur hidupku, aku belum pernah membahas tentang ini denganmu. Beras kencur atau

temulawak? Kau bilang terserah. Ah, aku ambil dua gelas untuk masing-masing rasa. Supaya kau bisa pilih mana yang lebih kau suka nantinya. Meskipun pilihan tak lagi jadi masalah bagimu.

BERAS KENCUR DAN TEMULAWAK

(Umar Kayam, 'Parta Krama', Lebaran Di Karet, Di Karet)

"Hari-hari berikutnya adalah hari penantian jawaban yang menyesakkan napas Arjuan. Makanan tidak disantap, minuman beras kencur atau temulawak yang biasa disiapkan oleh para ahli makanan dan minuman Istana Madukara terasa tidak enak menyegarkan badan lagi."

Diantara jeda meregangkan perut, aku senang melihatmu berbaur di kerumunan, di bawah pendar lampu-lampu kecil yang digantung diagonal dari satu titik ke titik lainnya. Ingin sekali aku tanyakan apakah kau merindukan kehangatan seperti ini di duniamu yang baru. Tapi nampaknya aku tidak akan mungkin mendapatkan jawaban dari pertanyaan barusan. Ya, aku kalah cepat dengan ajakanmu untuk kembali beraksi. Dessert, please?

LEMANG TAPAI

(Damhuri Muhammad, Lelaki Ragi dan Perempuan Santan

"Padahal, sekali waktu bolehlah rantangmu berisi paniaram, lepat pisang, atau limping rebus, dagangan emakmu yang lain. Persekutuan kita seperti pasangan lemang-tapai ini, dalihmu. Selalu."

DODOL, KUE LAPIS, KELAPA MUDA

(Ahmad Tohari, Lintang Kemukus Dini Hari)

"Mertanakin tidak bohong. Sentika memang telah menyiapkan sambutan yang hampir berlebihan bagi rombongan Dukuh Paruk. Kopi segera keluar bersama dodol, kue lapis, dan ketan. Rokok dibagikan sebungkus tiap orang. Buahnya, pisang ambon dan salak. Bahkan juga kelapa muda."

Setelah sekian banyak penganan yang melewati kerongkongan, ternyata tak banyak kisah yang bisa kau ceritakan. Seperti lengangnya hampa, kau menghilang, setelah samar-samar wajah riang dan kenyangmu bergantian terpancar di redupnya teras atap ini. Angin semilir menyapu kehadiranmu dan aku kembali berdiri sendirian dengan piring dan gelas di antara para tamu yang masih lalu lalang mengambil makanan dari satu meja ke meja lain.

Kau hadir dalam khayalan, karena rindu yang sekelebat menyusup masuk diantara aroma kuliner negeri ini yang mengilhami lahirnya kata demi kata. Dan aku tahu kita sama-sama jatuh cinta pada keduanya. Dimensi kini memisahkan aku dan kau, dan tibanya hari ini sudah ratusan hari sejak makan malam terakhir kita. Ya, sejak rencana-rencana tulisan yang berpantulan di dinding-dinding kepala terpaksa menguap kembali ke udara.

Meski aku berimajinasi, terimakasih telah berkuliner sastra dan rasa bersamaku. Lapar raga dan jiwaku terbayar lunas dengan hadirmu. Sudah kubilang di awal kan, kalau aku baru saja pulang dari sebuah acara makan malam yang luar biasa nikmat? Di atas atap terbuka dengan alas rumput

dan tanaman merambat di setiap sisi dinding yang menjadikannya ruang cengkerama hangat di bawah langit Jakarta. Tetap bersamamu.

Selamat malam, kawan. Selamat kembali beristirahat.

Teater Atap Galeri Salihara

Makan Malam Sastra @ Bienal Sastra Salihara 2015

***

In memoriam of Mita Diran,

'Kaki Makan' dan sahabat menulisku.

Srikasih Febriyanti

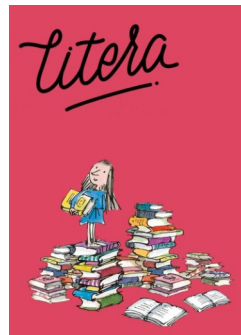
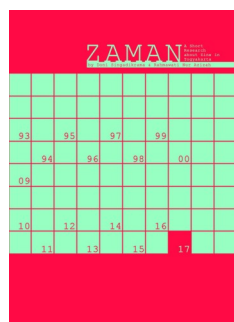
Post skriptum: *Tulisan ini adalah catatan personal atas perayaan Biennale Sastra Salihara 2015 dan kenangan penulis bersama Mita Diran sahabat baiknya. Tulisan ini pertamakali tayang di website pribadi Febri. Berbeda dengan Nasi Uduk, Gulai Ayam, Rujak Soto dan makanan-makanan lainnya; meski sudah lama dibuat, catatan ini tetap enak (dibaca) dan tidak akan basi.*

Zine-zine ini tersedia secara digital
dan bisa di-*download*. Takis, jess!

I K L A N

https://archive.org/details/Nothing_

https://archive.org/details/Litera

https://archive.org/details/itsplentyofit

https://archive.org/details/ZAMAN_

Tidak ada negara yang memiliki ragam kuliner sekaya kita. Keragaman itu memiliki akar sejarah panjang. Politik dan keadaan ekonomi suatu daerah sangat menentukan variasi makanan penduduk.

(Majalah Tempo Edisi Khusus Antropologi Bumbu Nusantara, 2014:31)

Raden Mandasia si Penggiur Air Liur

Makanan sudah identik dengan kebudayaan. Resep turun-temurun dalam pengolahannya membuat makanan mencerminkan siapa dan bagaimana masyarakat dan kebudayaannya. Keanekaragaman makanan membuat insting kita tidak pernah berhenti; ada saja hal menarik yang bisa digali. Salah satunya yang mungkin terdengar baru adalah Gastrologi. Saya sendiri agak kebingungan mencari-cari apa definisinya. Di Wiki malah dikatakan semacam ahli penyakit pencernaan atau apalah. Baru akhirnya salah satu kawan kuliah yang bernama Mareta, mengkaji gastrologi dalam kajian novelnya. Mareta berkata cukup simpel: 'gastrologi itu intinya membahas makanan gitulah'. Di situlah saya mulai tahu bahwa ada ya novel yang membahas tentang makanan. Setahu saya hanya Tabula Rasa atau One Hundred Foot Journey, film yang diadaptasi dari novel, yang membahas tentang makanan. Karena di layar lebar, saya

pikir sisi menyenangkannya bisa lebih keluar karena penonton akan bisa ngiler, menikmati makanan-makanan yang ditampilkan dalam film. Kalau film sih tidak masalah, tetapi dalam bentuk novel—jujur saya tidak pernah tahu dan menebak-nebak bisakah tulisan fiksi membuat imajinasi pembaca ngiler?

Mungkin saja khazanah bacaan saya tentang penulisan makanan amat sangat kurang. Saya hanya sempat membaca tulisan-tulisan Mas Nuran Wibisono di blognya, yang kebanyakan membahas sop buntut, atau makanan-makanan yang bisa saya jumpai sehari-hari. Itu bukan fiksi, ada fotonya dan saya bisa membayangkan bagaimana enaknya saat kita menyendok makanan itu ke mulut. Ada narasi deskripsi, ada banyak kata-kata yang merujuk pada indra perasa. Tapi sumpah saya masih bingung bila semua ini diaplikasikan ke fiksi, terutama novel.

Tidak ada gambar, tidak ada ilustrasi, dan tentu saja, saya pikir penulis-penulis fiksi yang sering saya baca tidak pernah mampu membuat air liur menetes saat mereka menuliskan tentang makanan. Saya pernah membaca novel Dimsum Terakhir, karangan Clara Ng. Memang judulnya sangat identik dengan makanan, tapi entah, sampai sekarang pun saya tidak tahu rupa dan rasa dimsum itu seperti apa. Ini membuat saya berpikir bahwa makanan dalam novel hanya ditampilkan sebagai pelengkap yang tidak penting-penting amat.

Setidaknya itu pandangan saya sebelum mengenal dan membaca novel perdana Yusi Avianto Pareanom Raden Mandasia Si Pencuri Daging Sapi. Saya sudah membaca Rumah Kopi Singa Tertawa karangan Pamanda Yusi sejak lama. Kisah-kisahnya datar dan ganjil, dengan banyak momen

mengejutkan serta menyenangkan. Pikiran saya saat awal membaca Mandasia, mungkin novel ini akan sama sablengnya.

Ternyata isinya jauh melebihi ekspekstasi. Kawan saya sempat berkata bahwa, "Raden Mandasia itu *magnum opus*-nya Yusi!" Mungkin benar. Diulang-ulang sesering apapun, saya masih bisa tertawa, atau kadang misuh-misuh sendiri. Dan saya paling menyukai untuk membaca lagi *part-part* di mana ada adegan makan di situ. Yusi menjungkirbalikkan pandangan saya. Membaca fiksi tentang makanan ternyata bisa senikmat ini. Sudah sering saya tiba-tiba minta diantar pacar saya untuk membeli sate kambing dan gule karena tidak tahan membayangkan apa yang ada dalam Mandasia. Dari Mandasia jugalah saya kemudian sok menjadi pakar daging sapi, yang merasa paling tahu beda sirloin dan tenderloin, dan menceramahi pacar saya yang doyan makan bahwa bagian sapi paling enak adalah sandung lamur.

Hmm. Tapi keparatnya, Mandasia juga tidak hanya mengajari soal santap-menyantap sapi. Di bagian saat mereka menuju rumah makan untuk menemui Loki Tua, saya benar-benar ngiler tidak tertahan, benar-benar hampir kehilangan akal sehat. Babi asap dideskripsikan begitu sempurna oleh Pamanda Yusi. Membuat saya yang belum pernah secuil pun memakan babi jadi ingi sesekali mencobanya—lemaknya yang lengket, kupingnya yang berbunyi krak saat dikunyah; saya berjanji kapan-kapan akan menjajal babi panggang utuh dan setidaknya sehari saja melepaskan label haramnya.

Selain umpatan-umpatan macam anjing, tapir bunting, simbahmu koprol dan lain sebagainya yang cukup membuat terhibur, kutipan dalam Mandasia berikut dijamin akan membuat kalian menghubungi Go-Food: ada warung tongseng terdekat?

"Semua daging ini sangat lunak karena otot-otot di sekitarnya jarang digerakkan sapi. Daging-daging yang cukup ditaburi sedikit garam, bubuk merica biasa atau hitam—terserah selera, tanpa perlu bawang putih atau bumbu lain; daging-daging yang cukup dibakar dua sisi sebentar saja sampai setengah matang supaya keempukannya terjaga sehingga lumer saat digigit; daging-daging yang bakal membuat penikmatnya merasai kedamaian yang sampai tahap tertentu adikodrati antara ia dan penciptanya."

(Pareanom, 2016:21)

"Bukan hanya empuk, daging hangat setengah matang itu juga menyemburkan kaldu daging di dalam mulut saat kugigit. Kalau ada rasa yang lebih enak daripada ini, dewa-dewa pasti masih merahasiakannya. "Raden, daging ini rasanya...luhur," kataku."

(Pareanom, 2016:22)

"Astaga. Kulit luar nasi yang agak gosong ternyata renyah betul dan nasinya sendiri lebih padat daripada dugaanku. Kejutan berikutnya, nasi kepal itu ternyata berisi suwiran ikan kakap kering manis pedas. Makanan sederhana yang kehangatannya sampai ke hati."

(Pareanom, 2016:27)

"Kari ikan datang berteman nasi dari beras basmati yang butiran-butirannya panjang, tidak lengket satu sama lain, dan aromanya harum. Nasi yang disajikan di atas daun pisang lebih menggugah seleraku. Aku mengambil sesuap dengan jariku. Enak. Aku menyuap lagi, berteman secuil ikan berbumbu kental. Anjing, tambah enak, ternyata. Aku menuangkan kari ikan ke atas nasiku dan dengan cepat aku menghabiskan nasiku dan minta tambah lagi."

(Pareanom, 2016:231)

"Aku menelan air liur. Potongan-potongan daging dalam ukuran besar dibakar. Di tungku terpisah, empat babi utuh dipanggang berdiri memutari perapian yang berbentuk lingkaran. Seorang pekerja secara teratur melaburi babi-babi itu dengan cairan yang kuduga mengandung gula karena babi-babi itu berwarna kuning coklat keemasan. Babi-babi yang berlumur minyak itu dibelah tepat di tengahnya sehingga mereka mirip gundukan daging yang melebar."

(Pareanom, 2016:274)

"Yang perempuan menyantap sup berwarna hijau teratai muda yang sepertinya berisi simping. Setelah menyendokkan sup ke mulutnya, si perempuan menunjukkan paras terkejut. Tubuhnya bergetar halus. Gila. Itu gerakan bergetar yang kukenali ketika perempuan menunjukkan paras terkejut. Tubuhnya bergetar halus. Gila. Itu gerakan bergetar yang kukenali ketika perempuan mendapat kepuasan setelah bercinta. Mata perempuan itu sedikit membasah."

(Pareanom, 2016:274)

Seorang pelayan lain datang ke meja di samping kanan kami mengantarkan satu ekor babi panggang utuh untuk empat orang. Ada asap tipis naik dari babi panggang itu. Begitu babi diletakkan di meja, keempat orang itu menyobek-nyobek dagingnya dengan tangan kosong. Aduh, pasti lembut sekali dan langsung lumer di mulut. Satu orang mematahkan kuping babi. Ada bunyi krak yang merdu sekali di telingaku, juga saat suatu kuping itu dikremus di beruntung. Kawannya mengambil cingur babi dan mencomot daging pipinya. Semuanya berminyak berkilat-kilat. Potongan daging itu lalu mereka celupkan ke cairan kuning kental yang kemudian aku tahu terbuat dari campuran kuning telur dan minyak sayur."

(Pareanom, 2016:276)

"Bubur. Oh, ternyata ada irisan-irisan tipis dagingnya. Bubur terasa lembut dan hangat di perutku. Irisan dagingnya enak sekali. Gurih pedas. Mereka pintar mengolah daging kambing, pikirku."

(Pareanom, 2016:314).

***

Tito Hilmawan

KAF

KA

ES

QUE

?

YES, IT'S A VERY KAFKAESQUE SITUATION OVER THERE RIGHT NOW...
HOW TERRIBLE!
HM!

Bagi beberapa pembaca Kafka, Kafkaesque mungkin akan merujuk pada sebuah "kerumitan yang tidak penting dan pengalaman mem-frustrasikan, seperti sedang dipaksa untuk mengemudikan labirin birokrasi." Padahal kata itu, menurut Noah Tavlin, jauh lebih bermakna dari penafsiran tersebut.

Tavlin merujuk pada cerpen Kafka "Poseiden," yang mana dalam cerita itu dewa laut bahkan tak bisa baik mengeksplorasi juga menikmati dunianya kerena ia terkubur di bawah gunungan kerja kepenulisan. Sejujurnya, dia adalah seorang "tahanan dari egonya sendiri," ia segan mengutus seseorang karena ia melihat bawahannya tak layak untuk mengerjakan tugas itu.

Cerita ini, menurut Tavlin, "berisi semua elemen yang dibuat untuk sebuah skenario Kafkaesque yang sebenarnya."

Jadi, ia bukanlah sebuah absurditas dari birokrasi sendiri, tapi lebih ke ironi dari pola pemikiran sang tokoh dalam reaksinya dengan dirinya, itulah representasi karya Kafka. Keputusan keputusan Tragikomedik dalam cerita itu berperan sebagai sebentuk mitologi untuk zaman modern industrial, menggunakan logika imajiner untuk mengeksplorasi hubungan antara sistem kekuasaan arbitrari (sewenang-wenang) dan individu yang ada di dalamnya.

Tavlin merujuk pada *The Metamorphosis* dan *A Hunger Artist* sebagai contoh lebih lanjut atas bagaimana tokoh Kafka sangat-sangat membingungkan kehidupan mereka melalui kefanatikan, ketaatan yang luar biasa, hingga kondisi absurd diri mereka.

***

Franz Kafka

3 JULI 1883 — 3 JUNI 1924

“Setelah sekian banyak penganan yang melewati kerongkongan, ternyata tak banyak kisah yang bisa kau ceritakan. Seperti lengangnya hampa, kau menghilang.”

BUKU II
JULI
2017